

akarja, hogy újra felragyogjon, felkeljen régi dicsőségünk! Hogy amíg a világ áll, a magyarnak soha se legyen vége!

Ki tudná most ennek a szép költeménynek elmondani a tartalmát?

Mondd el! (Előbb több tanulóval, majd egy összefüggően mondja el.)

A költeményt összefüggően olvastatjuk el.

III. Összefoglalás. Kérdések alapján.

Házi feladat: minden órára 1—1 versszakaszt megtanulnak könyv nélkül.

Alkalmazás. Rajzolják le a magyar huszárt! Rajzolják le úgy, amint a könyvben látják! Mit ábrázol az? (A nap ragyogva nézi a vágtató magyar huszárt.)

*Elmélyítés.* Vannak-e ma huszárok? Vannak ám! Kinek a katonái? Tudjátok-e azt a nótát: *Horthy Miklós katonája vagyok, legszebb katonája?* Hát ez kikről szól? Énekeljük el mi is most ezt a nótát!

Ének: *Horthy Miklós katonája vagyok...*

Gyermekek, hát ki nem akar huszár lenni, ha katoná lesz?!

## Természeti és gazdasági ismeretek

### III. OSZTÁLY.

*A tanítás anyaga:* A gyümölcs szedése, eltartása, feldolgozása.

*Nevelési cél:* A gyümölcsstermelési ismeretek elsajátítása.

*I. Érdeklődéskeltés. Előkészítés.* Miért termelnek gyümölcsöt községünkben? Milyen gyümölcsöt szednek mostanában? Van-e haszna ebből a gazdának? Milyen? A gyümölcsstermesztés sok szép hasznót és gyönyörűséget szerez. Nem okoz nagy költséget s könnyen el lehet végezni a többi munka mellett. A reáfordított fáradságot, a kitaratást és hozzáértést bőven jutalmazza, hiszen a magyar fajgyümölcsnek külföldön is jó híre és ára van!

Ki ne szeretné a jó gyümölcsöt? Miért szeretjük? Kellemes íze miatt fogyasztjuk, de egészségünk fenntartásáért is; a friss gyümölcsben ugynevezett vitaminanyagok vannak, ezek az anyagok életűdítők. Gyümölcs nélkül el sem tudunk képzelni gyermeket. De nemcsak a gyümölcs maga, hanem a fája is hasznára van az embernek. Szép vidék, árnyas út, barátságos utca fák nélkül el sem képzelhető! Vagy nem igyekszik-e minden ember gyümölcsfák ültetésével házának környékét szebbé, barátságosabbá és kedvessé tenni? A fák ezenkívül javítják a levegőt, felfogják a port is.



II. Beszéljünk ma arról, hogyan szedik, tartják és dolgozzák fel a gyümölcsöt?

Mikor szedjük a gyümölcsöt?

Friss állapotban való fogyasztásra, aszalásra és bornak, teljesen ép gyümölcs jó. A gyümölcs azonban csak akkor marad ép, ha nem rázzuk le a fáról, hanem leszedjük. Mikor kell leszedni a gyümölcsöt? Sok gyümölcs már a fán megéri és leszedve élvezhető. Ilyenek a cseresznye, meggy, szőlő, dió, továbbá a nyári alma- és körtefélék. Van azonban olyan gyümölcs is, amely csak leszedés után, fekvés közben érik meg. Ezt nevezzük utóérésnek. Ekkor változik át ugyanis bennük a gyümölcsben lévő ugynevezett keményítő cukorrá. Utóéréssel érik meg a birs, a naspolya, továbbá a téli alma- és körtefélék.

Mikor kezdjük meg az őszi és téli almák szedését?

Ha száruk a termőnyárról könnyen leválik (szemléltetés) s a levél sárgulni kezd. A korán szedett gyümölcs fonnyad és izetlen marad.

Hogyan szedjük a gyümölcsöt?

Bizony az ütődött alma, körte, birs és barack hamar romlik. Az eltartásra szánt gyümölcsöt kézzel szedjük, úgyhogy szára is sértetlen maradjon. A magastörzsű fák veszélyesebb részein termett gyümölcsöt csak hosszú póznára erősített vagy házilag készített gyümölcsszedővel (szemléltetés) szedhetjük le.

Gyümölcsszedő sokféle van. A szedést száraz időben kell végezni. A diót, mandulát, gesztenyét zöld héjának felrepedésekor lerázogatjuk. Hogy gyorsabban menjen a dolog, póznával szokás leverni. De ilyenkor vigyázzunk, nehogy leverjük a fa rügyeit, mert abban van a jövő évi termés!

Hogyan tartjuk el a gyümölcsöt?

Télen és késő tavasszal a szépen eltartott gyümölcsök többet fizetnek, mint ősszel. Kár, hogy gyümölcstermelőink nagyrésze már a gyümölcszüretkor igyekszik tuladni termésén s mert nagy tömegben viszi a piacra, keveset kap érte. Bizony, ez kevés üzleti érzékre vall s a vége az, hogy decemberben, januárban előzőnli hazánkat a külföldi gyümölcs, mert hazai gyümölcs már csak elvétve akad.

A gyümölcs eltartható padláson, pincében, lakatlan, de egyenlő hőmérsékletű szobában. (Nagytermelőknél gyümölcskamrában tartják el.)

Minthogy még egészen száraznak vélt pincében is fejlődhetnek ugynevezett penészgombák, a pince gyümölcstartásra csak akkor alkalmas, ha gyümölcslrakás előtt jól kikénezték. (A látottak megbeszélése, hogyan kénezték?)

A tul világos és nagyon változó hőmérsékletű helyi-



ségek sem jók gyümölcstartásra. A gyümölcs minden szagot könnyen magába vesz, ezért az erős szagot árasztó, bomlásnak indult anyagokat távolítsuk el a gyümölcskamra közeléből.

A kamrában és a pincében gyümölcstartó állványokat és polcokat helyezünk el, pincében zsupszalmát terítünk a gyümölcs alá.

A leszedett gyümölcsöt csészéjével (ahol levele volt!) lefelé egymástól külön fektetjük le. Helyszüke esetén a gyümölcsöt egymásra rakják, ez esetben az egyes rétegek közé azonban csomagolópapírost tegyünk, s ügyeljünk arra, hogy e rétegeket husz centiméternél magasabbra ne halmozzuk. Nagy halmokban a gyümölcsöt nagyon nehéz elenőrizni, már pedig a rothadt darabok megromtják a többi is.

Hogyan történik a gyümölcs feldolgozása?

A gyümölcsöt szokták aszalni, befőzik, gyümölcslét (lekvárt) készítenek belőle, ha sok terem, bort vagy ecetet is csinálnak belőle.

A gyümölcs egyik leghasznosabb értékesítési módja az aszalás. Az aszalt gyümölcsnek nagy előnye, hogy sokáig eláll és bárhová könnyen szállítható. Az aszalást azonban gondosan (nem kemencében!) kell végezni.

A befőzés vagy gőzölés is sokáig eltartja a gyümölcsöt. Ezt háromféleképen szokták végezni: vagy meghagyják természetes állapotban a gyümölcsöt, vagy hántják s végül felszelelik.

Gyümölcslíznek (lekvárnak) nevezzük a főzés által be-sűrített gyümölcsöt, melyet cukorral vagy a nélkül is előállíthatunk. E célra azonban mindig csak teljesen érett, egészséges gyümölcsöt használunk fel.

A gyümölcsbort vagy gyümölcsecetet legtöbbször almából (olykor körtéből vagy ribizliből) készítik.

*III. Összefoglalás.* Kérdések alapján, közös megbeszélés útján megbeszéljük a látott és hallottakat.

#### IV. OSZTÁLY.

### Költeménytárgyalás

*A tanítás anyaga:* Felszabadulás! című vers tárgyalása.

*Nevelési cél:* A hazatérő magyarság érzésének érzékeltetése.

*1. Előkészítés.* Gyerekek! Ki emlékszik még a múlt év őszen történt nagyjelentőségű dolgokra? Mi történt akkor hazánk egy részével? Melyik részt kaptuk vissza akkor? Miért örültünk annyira a felszabadult Felvidék